Thinking of you

Electrolux

benutzerinformation

Herd

EH K2-2 / K2-3 / K2-4

Electrolux. Thinking of you.
Share more of our thinking at www.electrolux.com

Inhalt



Änderungen vorbehalten

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Sicherheitshinweise

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen während das Gerät in Betrieb ist.

Sicherheit während der Benutzung

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen **nicht** unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

Acrylamidhinweis
Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

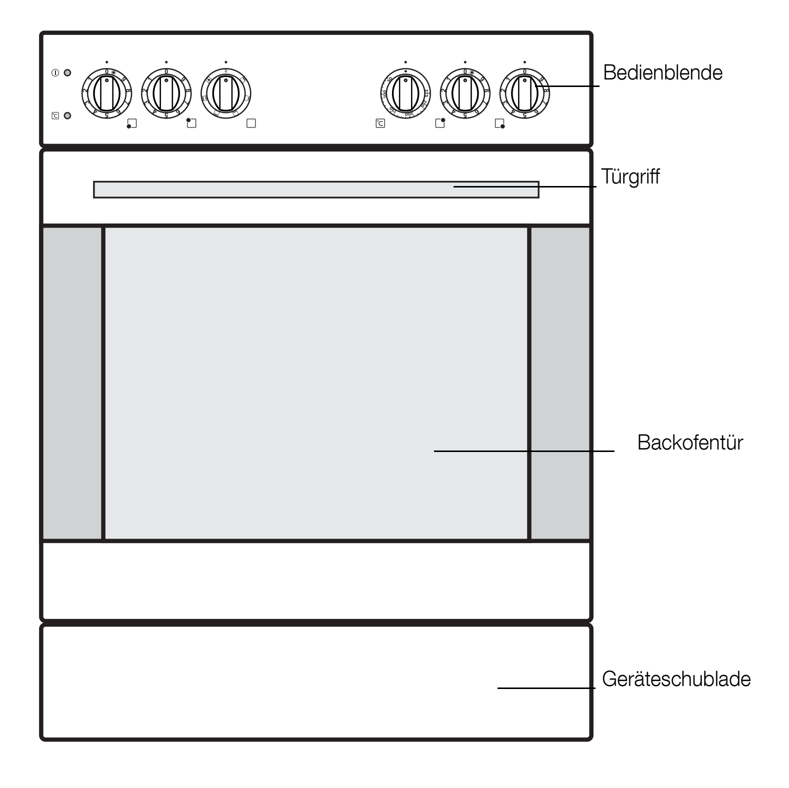
So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Blech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden und Verfärbungen entstehen.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es können Schäden am Email entstehen.
- Bewahren Sie nach dem Abschalten des Kühlgebläses keine offenen Speisen im Backofen auf. Im Backraum oder an den Türgläsern kann sich Feuchtigkeit niederschlagen, die auch auf die Möbel gelangen kann.

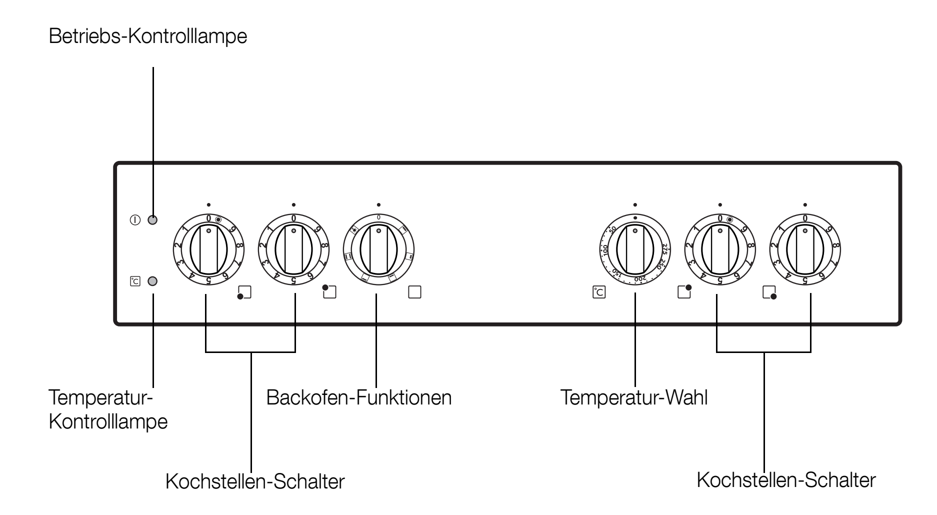
Hinweis Email-Beschichtung
Farbliche Veränderungen an der Email-Beschichtung des Backofens als Folge des Gebrauchs beeinträchtigen nicht die Eignung des Gerätes zur gewöhnlichen bzw. vertragsgemäßen Verwendung. Sie stellen daher keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

Gerätebeschreibung

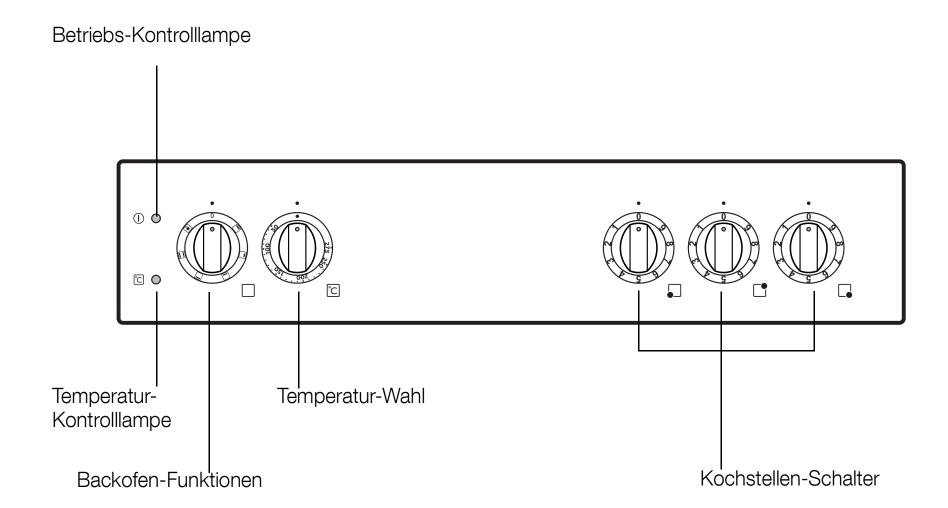
Gesamtansicht



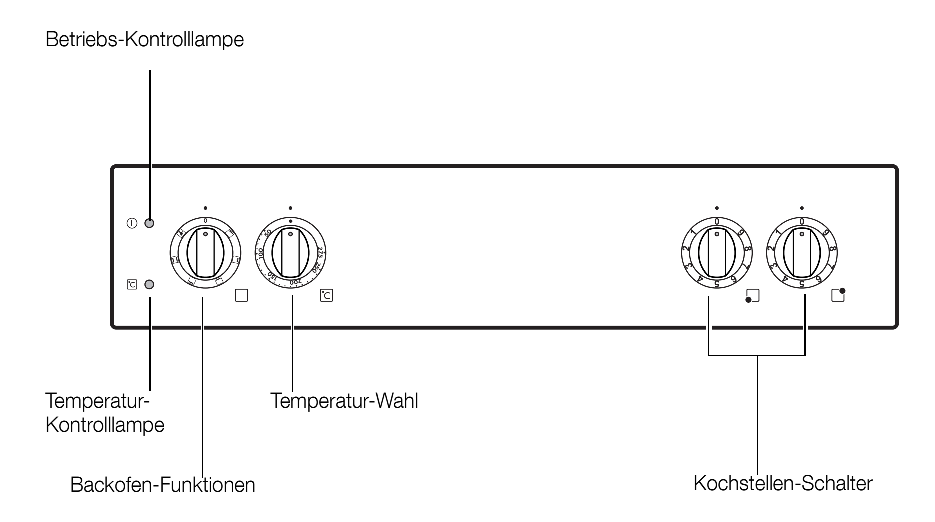
Bedienblende EH K2-4



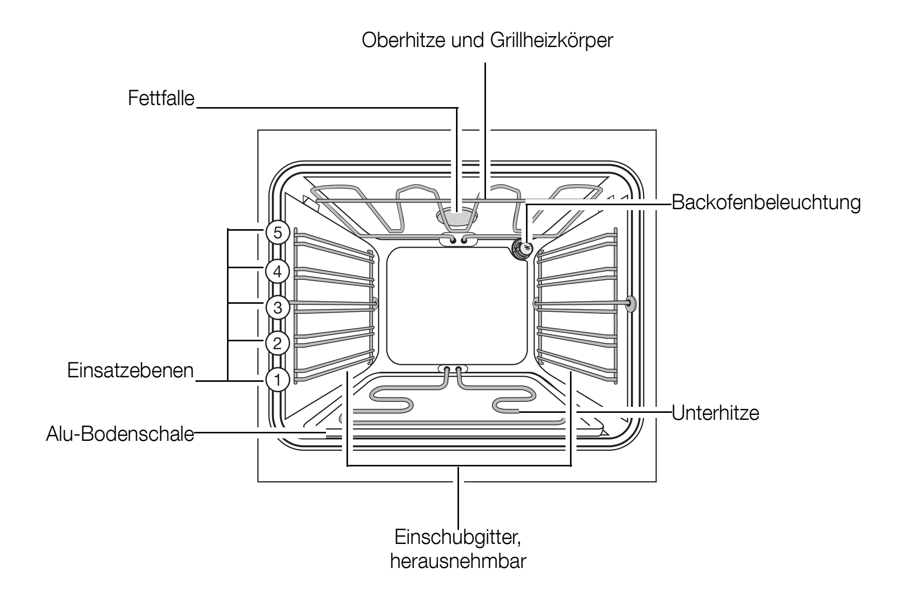
Bedienblende EH K2-3



Bedienblende EH K2-2

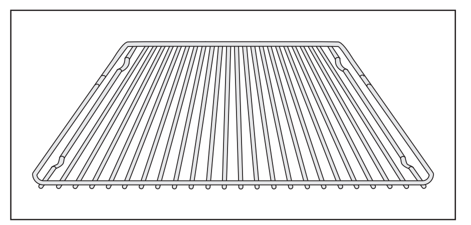


Ausstattung Backofen



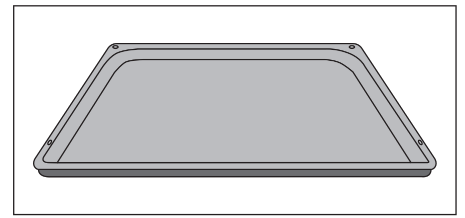
Zubehör Backofen

Rost



Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.

Backblech (Kuchenblech)



Für Kuchen und Plätzchen.

Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen.

Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

1. Schalter Backofen-Funktionen auf Beleuchtung stellen.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront feucht abwischen.

Bedienen der Kochstellen

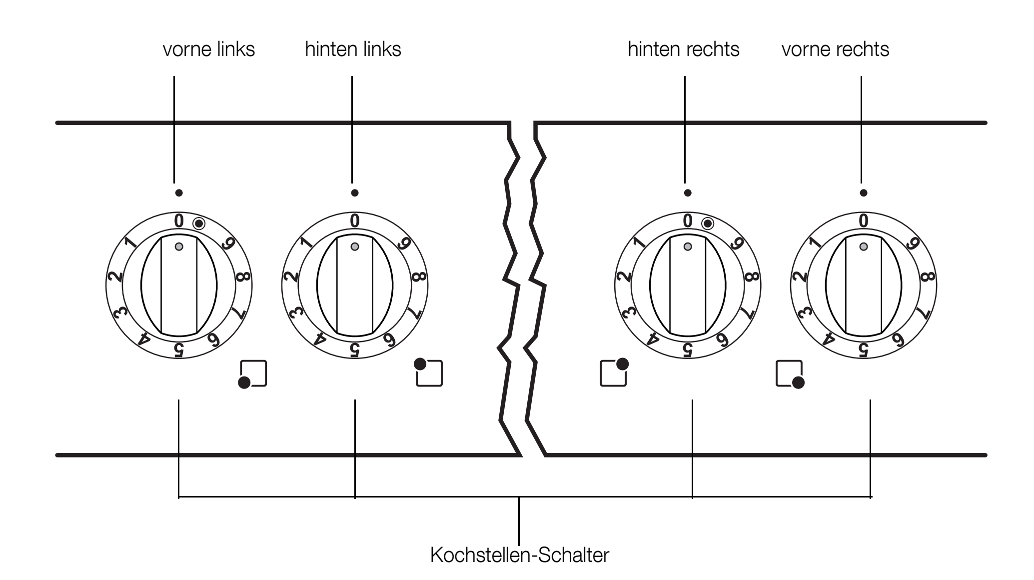
Beachten Sie auch die Gebrauchsanweisung zu Ihrem Einbau-Kochfeld. Sie enthält wichtige Hinweise zu Kochgeschirr, Bedienung, Reinigung und Pflege.

Kochstufen

- In den Bereichen 1 - 9 können Sie die Kochstufen einstellen.
- Zwischenstellungen sind in den Bereichen 1 - 9 möglich.

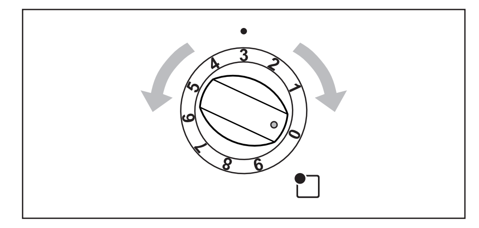
1 = kleinste Leistung
9 = höchste Leistung
= Zuschaltung Zweikreis

Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

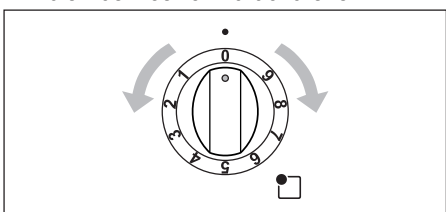


Kochstufe einstellen

1. Kochstufe wählen.



2. Zur Beendigung des Kochvorgangs in die Aus-Position zurückdrehen.

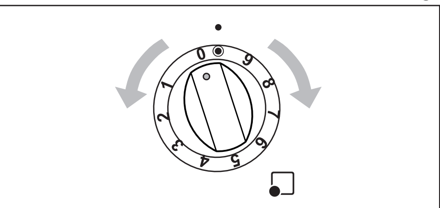


Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange eine Kochstelle in Betrieb ist.

Zweikreis-/Bräter-Kochzone zuschalten

Der Schalter für die Zweikreis- oder Bräter-Kochzone wird nach rechts eingeschaltet und darf nicht über den Anschlag hinausgedreht werden!

1. Schalter für Zweikreis-/Bräter-Kochzone nach rechts drehen. Weiter drehen über Position 9 und einen leichten Widerstand hinaus auf das Symbol ◉, bis zu einem deutlich spürbaren Anschlag.

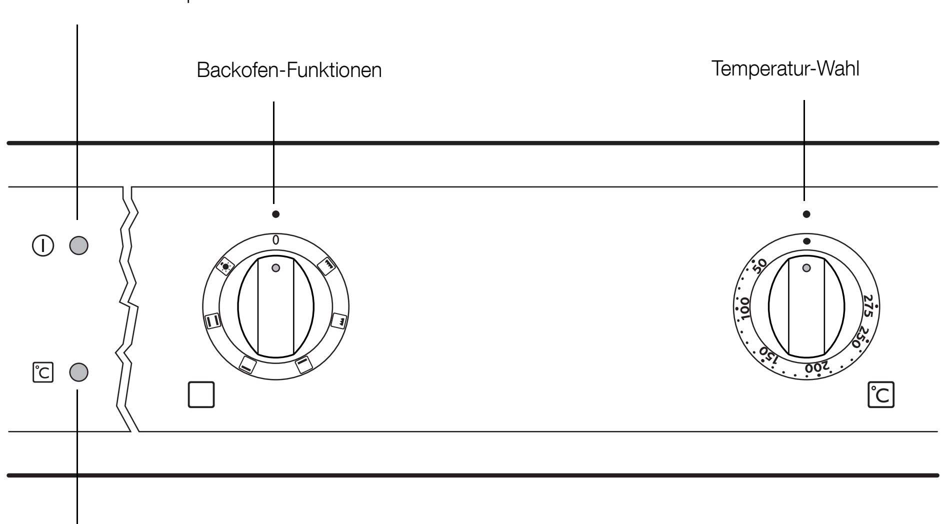


2. Anschließend auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.
3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf die Aus-Position zurückdrehen.

Bei erneutem Einschalten der Zweikreis-/Bräter-Kochzone muss der größere Heizkreis wieder zugeschaltet werden.

Bedienen des Backofens

Backofen ein- und ausschalten



1. Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter Temperatur-Wahl auf die gewünschte Temperatur.

Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.

Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt.

3. Zum Abschalten des Backofens die Schalter Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl in die Aus-Position drehen.

Kühlgebläse
Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, um die Geräteoberflächen kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig ab.

Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

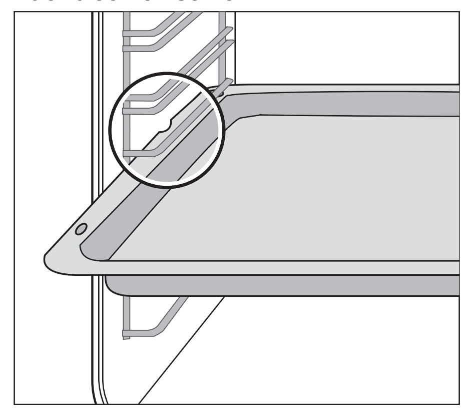
Backofen-Funktion		Anwendung
	Beleuchtung	Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum, z. B. zum Reinigen, **beleuchten**.
	Ober- und Unterhitze	Zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.
	Oberhitze	Zum **Überbacken** von Backwaren und für Aufläufe.
	Unterhitze	Zum **Nachbacken** von Kuchen mit **krossen Böden**.
	Grill	Zum **Grillen** flacher Lebensmittel, die in der **Mitte des Rostes** angeordnet werden und zum **Toasten**.
	Grossflächengrill	Zum **Grillen** flacher Lebensmittel in **größeren Mengen** und zum **Toasten**.

Rost und Backblech einsetzen

Auszugsicherung und Kippsicherheit

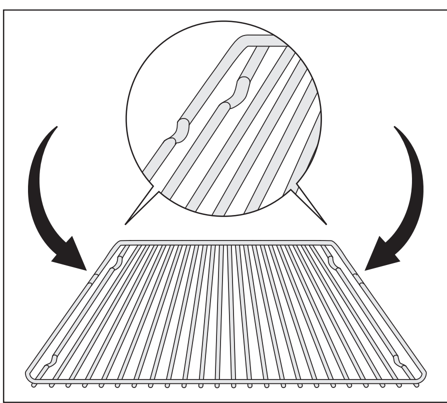
Zur Auszugsicherung haben alle Einschubteile am rechten und linken Rand eine kleine Auswölbung nach unten. Einschubteile immer so einsetzen, dass diese Auswölbung im Backraum hinten liegt. Diese Auswölbung ist auch wichtig für die Kippsicherheit der Einschubteile.

Backblech einsetzen:



Backblech zwischen die Führungsstäbe der gewählten Einsatzebene schieben.

Rost einsetzen:

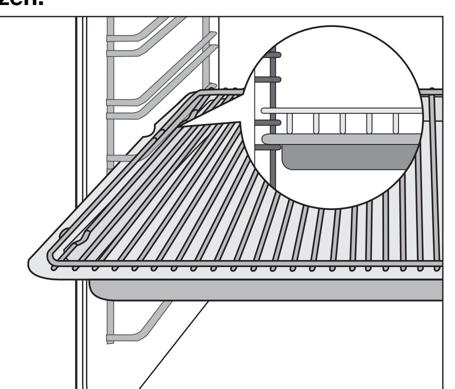


Rost so einsetzen, dass die Füßchen nach unten zeigen.

Rost zwischen die Führungsstäbe der gewählten Einsatzebene schieben.

Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Rostes ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

Rost und Backblech gemeinsam einsetzen:



Rost auf das Backblech legen.

Backblech **zwischen** die Führungsstäbe der gewählten Einsatzebene schieben.

Anwendungen, Tabellen und Tipps

Kochtabelle

Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.

Kochstufe	Garvorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
0		Nachwärme, Aus-Stellung		
1	**Warmhalten**	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	**Schmelzen**	Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
	Stocken	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	**Quellen**	Quellen von Reis und Milchgerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	**Dämpfen Dünsten**	Dünsten von Gemüse, Fisch Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
4-5	**Kochen**	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden, z. B.: Max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
		Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten

Koch-stufe	Gar-vorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
6-7	**Mildes Braten**	Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
7-8	**Starkes Braten**	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
9	**Ankochen Anbraten Frittieren**	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Wir empfehlen beim Ankochen oder Anbraten auf die höchste Kochstufe zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der gewünschten Kochstufe fertig garen zu lassen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell. Achtung! Brandgefahr!

Backen

Backofen-Funktion: Ober- und Unterhitze

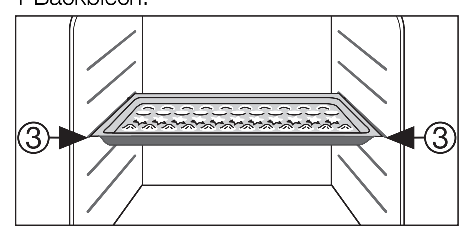
Backformen

Für Ober- und Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.

Einsatzebenen

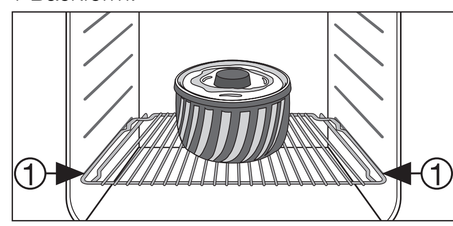
Backen mit Ober- und Unterhitze ist jeweils nur auf einer Ebene möglich.

1 Backblech:



z. B. Einsatzebene 3

1 Backform:



z. B. Einsatzebene 1

Allgemeine Hinweise

- Blech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Sie können mit Ober- und Unterhitze auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.

Bei Verwendung von Tiefkühlkost können sich beim Garvorgang die eingesetzten Bleche verziehen. Dies ist auf den großen Temperaturunterschied zwischen Tiefgefrorenem und Backofentemperatur zurückzuführen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Die Temperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die

Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Ihr neuer Backofen kann ein anderes Back-/Bratverhalten haben, als Ihr bisheriges Gerät. Passen Sie deshalb gewohnte Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und Einsatzebenen den Empfehlungen in den nachfolgenden Tabellen an.


Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten, um die Nachwärme zu nutzen.

Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Backtabelle

Art des Gebäcks	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit Min.
Gebäck in Formen			
Napf- oder Rodonkuchen	1	160-180	50-70
Sandkuchen, Königskuchen	1	150-170	70-90
Biskuittorte	1	160-180	25-40
Tortenboden Mürbeteig	3	190-210[1)]	10-25
Tortenboden Rührteig	3	170-190	20-25
Gedeckte Apfeltorte	1	170-190	50-60
Apple Pie (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	1	180-200	20-30
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	1	180-200	30-70
Käsetorte	1	160-180	60-90
Gebäck auf Backblechen			
Hefezopf/-kranz	3	170-190	30-40
Christstollen	3	160-180[1)]	40-60
Brot (Roggenbrot) zuerst ....dann	1	250[1)] 160-180	20 30-60
Windbeutel, Eclairs	3	190-210	25-40
Biskuitrolle	3	180-200[1)]	10-20
Streuselkuchen trocken	3	160-180	20-40
Butter-/Zuckerkuchen, Bienenstich	3	190-210[1)]	15-30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)	3	170-190	25-50
Obstkuchen auf Mürbeteig	3	170-190	40-80
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne usw.)	3	160-180	50-80
Pizza (mit viel Belag)	1	190-210[1)]	30-60
Pizza (dünn)	1	230-250[1)]	10-25
Fladenbrot	1	230-250[1)]	8-15
Wähen (CH)	1	210-230[1)]	35-50
Kleingebäck			

Art des Gebäcks	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit Min.
Mürbeteigplätzchen	3	170-190[1)]	6-20
Spritzgebäck	3	160-180	10-40
Rührteigplätzchen	3	170-190	15-20
Eiweißgebäck, Baiser	3	100-120	120-150
Makronen	3	120-140	30-60
Hefe-Kleingebäck	3	170-190	20-40
Blätterteig-Kleingebäck	3	190-210[1)]	20-30
Brötchen	3	180-220[1)]	20-35
Small Cakes (20 Stück/Blech)	3	170-190[1)]	20-30

1) Backofen vorheizen

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten zu hell	Falsche Einsatzebene	Kuchen tiefer einschieben
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Zu hohe Backtemperatur	Backtemperatur etwas niedriger einstellen
	Zu kurze Backzeit	Backzeit verlängern **Backzeiten können nicht durch eine höhere Backtemperatur verkürzt werden**
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Weniger Flüssigkeit verwenden Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen
Kuchen ist zu trocken	Zu niedrige Backtemperatur	Backtemperatur höher einstellen
	Zu lange Backzeit	Backzeit verkürzen
Kuchen wird ungleichmäßig braun	Zu hohe Backtemperatur und zu kurze Backzeit	Backtemperatur niedriger einstellen und Backzeit verlängern
	Teig ist ungleichmäßig verteilt	Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
Kuchen wird innerhalb der angegebenen Backzeit nicht fertig	Zu niedrige Temperatur	Backtemperatur etwas höher einstellen

Braten

Backofen-Funktion: Ober- und Unterhitze

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir **im Bratentopf mit Deckel** zu braten. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten.

Hinweise zur Brattabelle
Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte.

- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.
- Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Brattabelle

Fleischart	Menge Gewicht	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit Min.
Rindfleisch				
Schmorbraten	1-1,5 kg	1	200-250	120-150
Roastbeef oder Filet		1		je cm Dicke
- innen rot	je cm Dicke	1	230-250[1)]	6-8
- innen rosa	je cm Dicke	1	230-250[1)]	8-10
- durch gebraten	je cm Dicke	1	210-230[1)]	10-12
Schweinefleisch				
Schulter, Nacken, Schinkenstück,	1-1,5 kg	1	210-220	90-120
Kotelett, Kassler	1-1,5 kg	1	180-190	60-90
Hackbraten	750 g -1 kg	1	170-180	45-60
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g -1 kg	1	210-220	90-120
Kalbfleisch				
Kalbsbraten	1 kg	1	210-220	90-120
Kalbshaxen	1,5-2 kg	1	210-225	120-150
Lamm				
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	1	210-220	75-120
Lammrücken	1-1,5 kg	1	210-220	60-150
Wild				
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg	3	220-250[1)]	25-40
Reh-/Hirschrücken	1,5-2 kg	1	210-220	60-150
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	1	180-200	75-110

Fleischart	Menge Gewicht	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit Min.
Geflügel				
Geflügelteile 4 bis 6 Stück	je 200-250g	1	220-250	35-50
Hähnchenhälften 2 bis 4 Stück	je 400-500 g	1	220-250	35-50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	220-250	45-75
Ente	1,5-2 kg	1	210-220	60-150
Gans	3,5-5 kg	1	200-210	150-180
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg 4-6 kg	1	200-210 180-200	150-120 150-240
Fisch (dünsten)				
Ganze Fische	1-1,5 kg	1	210-220	45-75

1) Backofen vorheizen

Flächengrillen

Backofen-Funktion: Grill oder Grossflächengrill mit maximaler Temperatureinstellung

Achtung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür.

Den leeren Backofen mit den **Grill-Funktionen immer 5 Minuten vorheizen**!

- Zum Grillen den **Rost** in die **empfohlene Einsatzebene** einsetzen.
- Das **Blech** immer in die **1. Einsatzebene** von unten einsetzen.
- Die Grillzeiten sind Richtwerte.
- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.

Grilltabelle

Grillgut	Einsatzebene	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	4	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfilet-Steaks, Kalbssteaks	4	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	3	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote[1)]	3	4-6 Min.	3-5 Min.
Belegte Toastbrote	3	6-8 Min.	---

1) Nicht vorheizen

Einkochen

Backofen-Funktion: Unterhitze

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.
- **Gläser mit Twist-Off- oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet**.
- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.
- Verwenden Sie zum Einkochen das Blech. Darauf haben bis zu sechs Gläser mit je einem Liter Inhalt Platz.
- Die Gläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.
- Stellen Sie die Gläser so in das Blech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Blech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35-60 Minuten), den Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100°C zurückstellen (siehe Tabelle).

Einkochtabelle

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte.

Einkochgut	Temperatur in°C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100°C in Min.
Beerenobst			
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	---
Unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15
Steinobst			
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15
Gemüse			
Karotten[1)]	160-170	50-60	5-10
Gurken	160-170	50-60	---
Mixed Pickles	160-170	50-60	15
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20

1) Im ausgeschalteten Backofen stehen lassen

Reinigung und Pflege


Warnung: Vor der Reinigung das Gerät abschalten und abkühlen lassen.

Warnung: Aus Sicherheitsgründen das Gerät **nicht** mit Dampfstrahlern oder Hochdruckreinigern reinigen.

Achtung: Keine ätzenden Reinigungmittel, scharfe Gegenstände oder Fleckenentferner benutzen.

Die Glasbackofentür nicht mit Scheuermitteln oder Reinigungsschabern reinigen, die die Oberfläche zerkratzen können. Das Glas kann dadurch zerspringen.

Gerät von außen

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.
- Bitte keine Scheuermittel und keine abrasiven Schwämme verwenden.

Backofeninnenraum

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

1. Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen.

Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Achtung: Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Zubehör

Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Alu-Bodenschale

Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Reinigungsmittel, Putzmittel oder Stahlwatte.

Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie die Alu-Bodenschale nach jedem Gebrauch mit einer weichen Bürste in heißer Spülmittellauge.

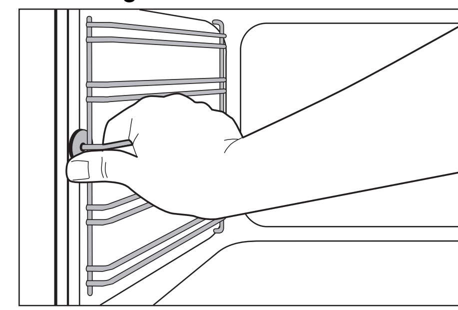
Bei hartnäckiger Verschmutzung in heißer Lauge einweichen und wirken lassen.

Verwenden Sie eine glatte Unterlage beim Reinigen, um Deformationen der Alu-Bodenschale zu verhindern.

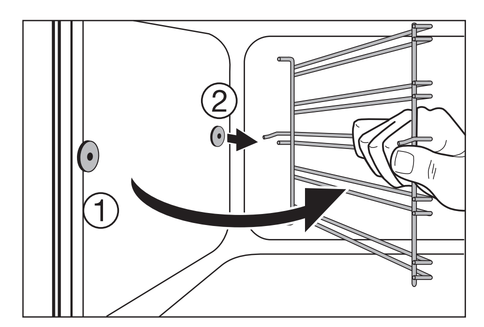
Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

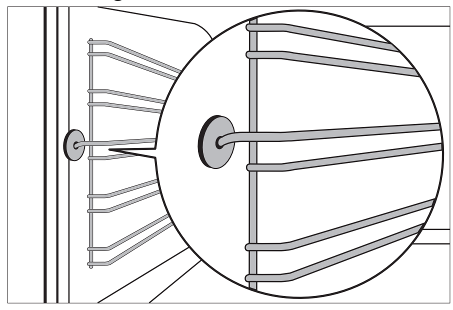
Einschubgitter abnehmen



Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).

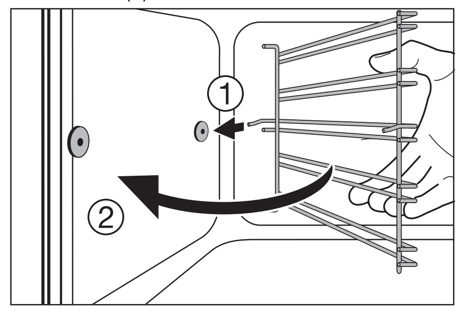


Einschubgitter einsetzen



Wichtig! Die abgerundeten Enden der Führungsstäbe müssen nach vorne weisen!

Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen (1) und dann vorne einstecken und andrücken (2).

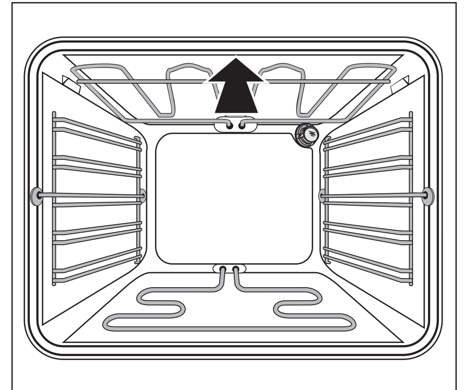


Fettfalle

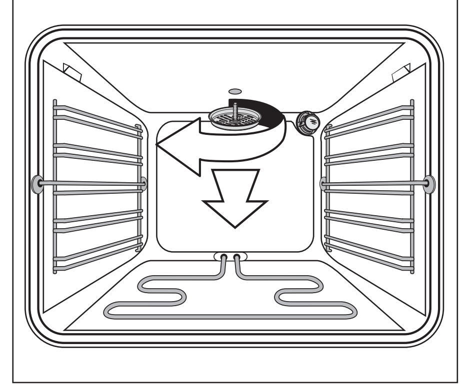
Die Fettfalle ist praktisch pflegefrei. Sollte jedoch durch häufiges Zubereiten von sehr fetthaltigen Speisen ein gewisser Belag entstehen, so gehen Sie für eine allfällige Reinigung wie folgt vor:

Achtung: An den Heizkörpern an der Backofendecke besteht **Verbrennungsgefahr**! Achten Sie darauf, dass der Backofen so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Heizkörper berühren können.

1. Ziehen Sie den oberen Heizkörper nach vorne aus der Steckbuchse (siehe Abbildung).



2. Drehen Sie die Fettfalle nach links aus der Backofendecke (siehe Abbildung).



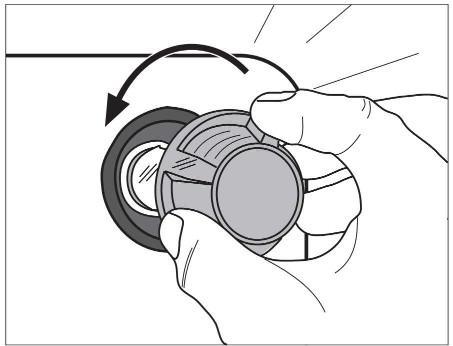
3. Waschen Sie die Fettfalle mit einer weichen Bürste in heißer Spülmittellauge oder einfach in der Spülmaschine. Bei hartnäckiger Verschmutzung einweichen und wirken lassen.
4. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie beim Ein-setzen des Heizkörpers auf guten Sitz in der Steckbuchse.

Backofenbeleuchtung

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

Zum Schutz der Backofenlampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

Backofenlampe austauschen/Glasabdeckung reinigen



1. Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.

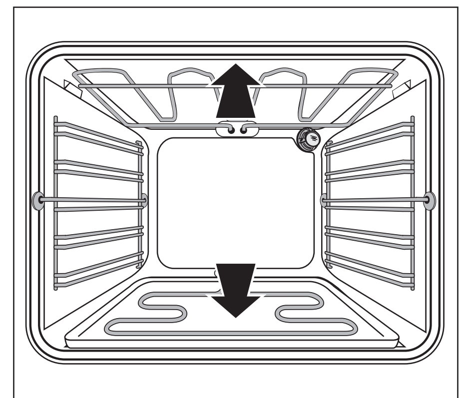
2. Falls erforderlich: **Backofen-Beleuchtung 25 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig**, austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.

Heizelemente entfernen.

Sie können den oberen und unteren Heizkörper zum Reinigen des Backofens entfernen. Gehen Sie in diesem Fall zum Reinigen wie im Folgenden erläutert vor:

⚠ Achten Sie darauf, dass der Backofen so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Heizkörper berühren können! Es besteht Verbrennungsgefahr.

1. Fassen Sie den Heizkörper mit beiden Händen an der Vorderseite.
2. Ziehen Sie den Heizkörper nach vorne aus der Steckbuchse.t



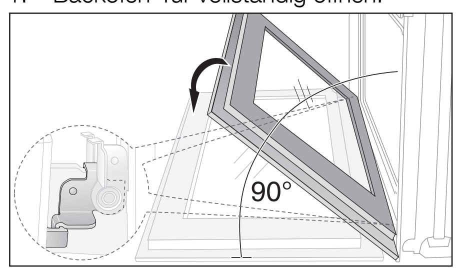
3. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. **Achten Sie beim Einsetzen des Heizkörpers auf guten Sitz in der Steckbuchse**.

Backofen-Tür

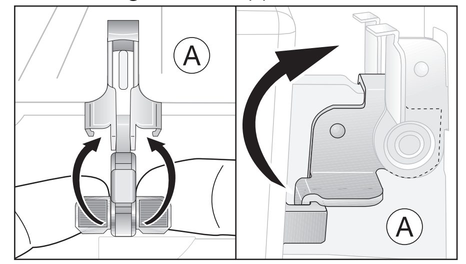
Zum leichteren Reinigen des Backofeninnenraums lässt sich die Backofen-Tür Ihres Gerätes aushängen.

Backofen-Tür aushängen

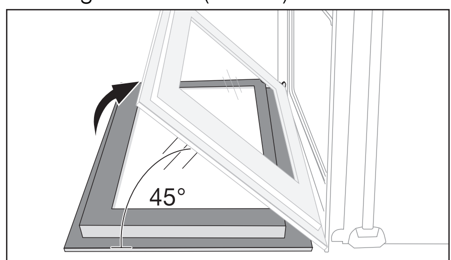
1. Backofen-Tür vollständig öffnen.



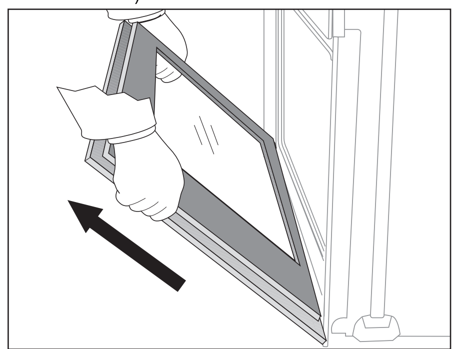
2. **Klemmhebel** (A) an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.



3. Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung schließen (ca. 45°).



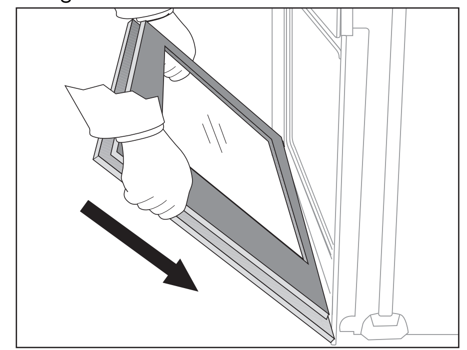
4. Backofen-Tür mit beiden Händen seitlich anfassen und vom Backofen schräg nach oben wegziehen (**Vorsicht**: Schwer!).



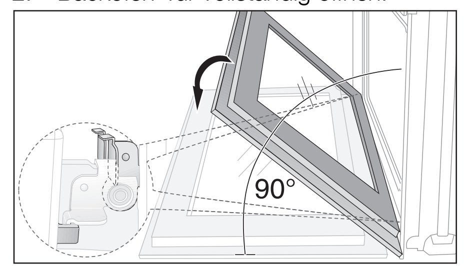
Backofen-Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.

Backofen-Tür einhängen

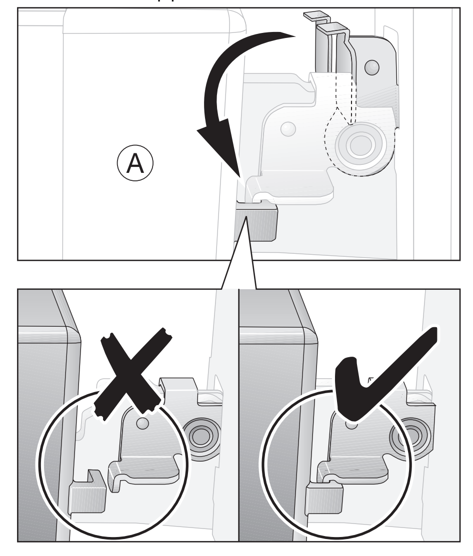
1. Backofen-Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen und unter einem Winkel von ca. 45° halten. Die Aussparungen an der Unterseite der Backofen-Tür auf die Scharniere am Backofen setzen. Die Tür bis zum Anschlag nach unten gleiten lassen.



2. Backofen-Tür vollständig öffnen.



3. Klemmhebel(A) an beiden Türscharnieren in die ursprüngliche Position zurückklappen.



4. Backofen-Tür schließen.

Was tun, wenn …

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht	Gebrauchsanweisung zum Einbaukochfeld beachten	
Der Backofen heizt nicht auf	Der Backofen ist nicht eingeschaltet	Backofen einschalten
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt	Einstellungen nachprüfen
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Backofenbeleuchtung fällt aus	Die Backofenlampe ist kaputt	Backofenlampe austauschen

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.

Warnung! Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Hinweis für Geräte mit Metallfront: Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes kann es nach dem Öffnen der Tür, während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

Entsorgung

Verpackungsmaterial
Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Altgerät
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

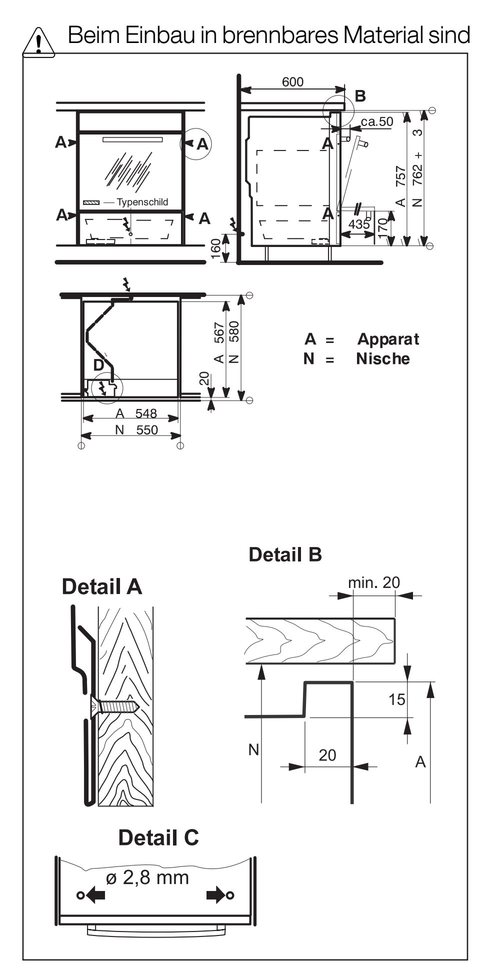
Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort, wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen S.EN.S-Sammelstellen oder offiziellen S.EN.S-Recyclern.
Die Liste der offiziellen S.EN.S-Sammelstellen findet sich unter www.sens.ch.

Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Montageanweisung

Einbauherd SMS Breite 55 cm

Beim Einbau in brennbares Material sind



die NIN 2005, Kapitel 4.2.2 und die Brandschutzrichtlinien und deren Verordnungen der Vereinigung kantonaler Feuerversicherungen zwingend einzuhalten.

1. a) Kochplatten nach Einbauanleitung Nr. 374307900/374307901 einbauen, so dass die Kochplatten-Steckverbindungen erfolgen können bevor der Herd eingeschoben wird. **Richtige Steckverbindung sicherstellen**.
   Eine separate Erdverbindung ist nicht nötig
   b) Glaskeramikkochflächen und Kochmulden nach separater Einbauanleitung einbauen.
2. Geräteschublade bis zum Endanschlag herausziehen, anheben und herausnehmen.
3. Den Herd an den seitlichen Traggriffen anheben und frontbündig in die Nische schieben.
4. Den Herd beidseitig im Backofenbereich mit mindestens 2 Schrauben befestigen (Detail A).

Beim Einbau neben Holzfeuerungen ist aus Sicherheitsgründen bauseits eine hitzebeständige und wärmedämmende Isolierplatte in Gerätehöhe und min. 30 cm Tiefe einzubauen.

Bei Befestigung oben können 2 Löcher mit Durchmesser 2,8 mm gemäss Prägung gebohrt werden (Detail C).

Elektrischer Anschluss/Zuleitung

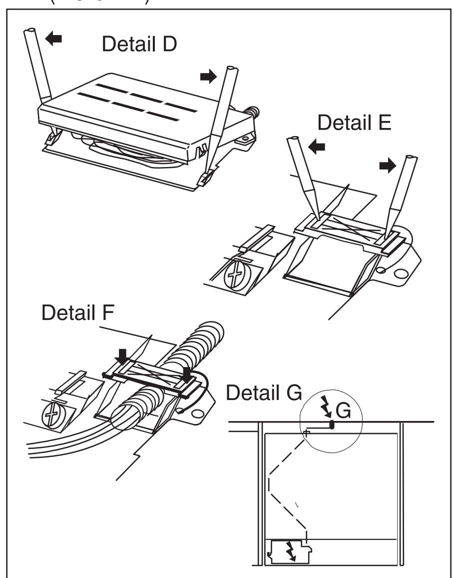
Der Elektroanschluss muss von einem konzessionierten Installateur ausgeführt werden.

Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV-F oder höherwertig verwendet werden.

Die Installation muss über eine Zuleitung mit Stecker erfolgen oder es ist in der fest verlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt, entsprechend der NIN 2000.

Der Anschluss mittels einer Steckdose ist bauseitig so vorzusehen, dass die Steckdose zugänglich ist und ausserhalb des Koordinationsraumes liegt. Beim Direktanschluss Drahtlänge ca. 120 cm vorsehen.

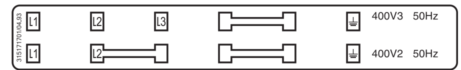
1. Anschluss - Klemmenkasten öffnen (**Detail D**).



2. Schnappverschluss der Zugentlastung öffnen (**Detail E**).
3. Klemmenanschluss gemäss Anschlussschema.
4. Zugentlastung durch Festdrücken des Schnappverschlusses sicherstellen (**Detail F**).
5. Anschluss - Klemmenkasten schliessen.
6. Anschlusskabel im vormontierten Driller fixieren, damit es nicht an der Schublade streift (**Detail G**).

Im Servicefall muss das Gerät vom Netzgetrennt werden.

Anschlussschema 400 V



Phasenbezeichnungen:
L1, L2, L3 (entspricht R, S,T)

Garantie/Kundendienst, Garantie/service-clientèle, Garanzia/Servizio clienti, Guarantee/Customer Service Centres

Servicestellen **Points de Service** **Servizio dopo vendita** **Point of Service**

5506 Mägenwil/Zürich
Industriestrasse 10
9000 St. Gallen
Zürcherstrasse 204 e
4052 Basel
St. Jakob-Turm
Birsstrasse 320B
6020 Emmenbrücke
Seetalstrasse 11
7000 Chur
Comercialstrasse 19
3018 Bern
Morgenstrasse 131
1028 Préverenges
Le Trési 61
6916 Grancia
Zona Industriale E



Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service
5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 023
Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita
8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

Garantie
Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg).
Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebs-vorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie
Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia
Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale.
Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

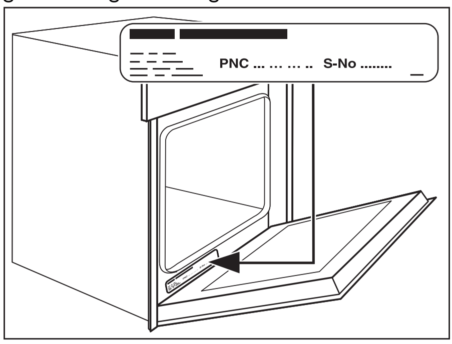
Warranty
For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

Service

Bei technischen Störungen prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...“) das Problem selbst beheben können.

Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen unserer Service-Partner.

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:



- Modellbezeichnung
- Produkt-Nummer (PNC)
- Serien-Nummer (S-No.)
  (Nummern siehe Typschild)
- Art der Störung
- eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt

Damit Sie die benötigten Kennziffern Ihres Gerätes zur Hand haben, empfehlen wir, sie hier einzutragen:

Modellbezeichnung: ....

PNC: ....

S-No: ....

www.electrolux.com

www.electrolux.ch

315902800-O-091109-02